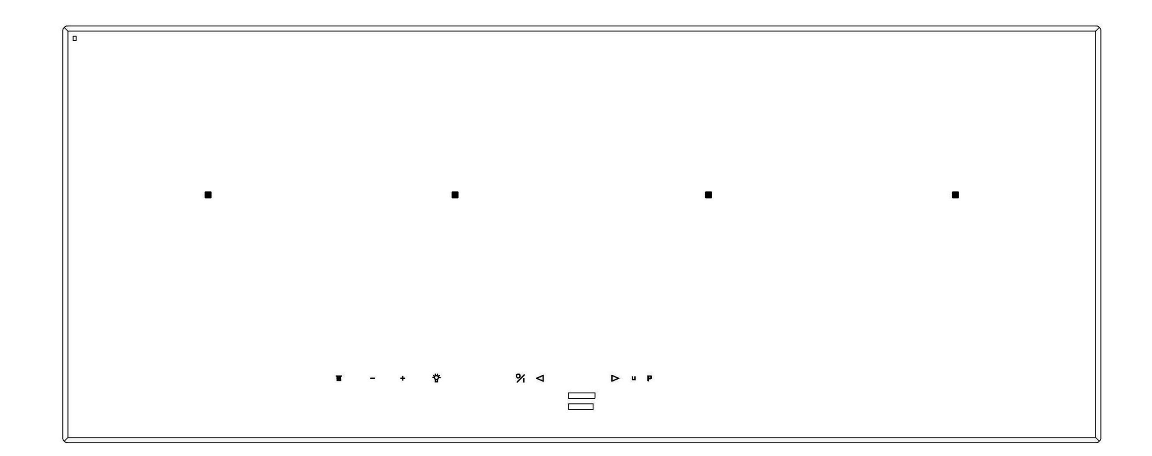


Instrucciones de uso y de instalación
Placa de inducción Power

1767



RESUMEN

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato doméstico no debe utilizarse por usuarios (también niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas, a menos que hayan sido instruidas por una persona responsable de ellos para el uso del aparato.
- Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el aparato doméstico.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,…) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas substancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA**: Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.



EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU ENTORNO.



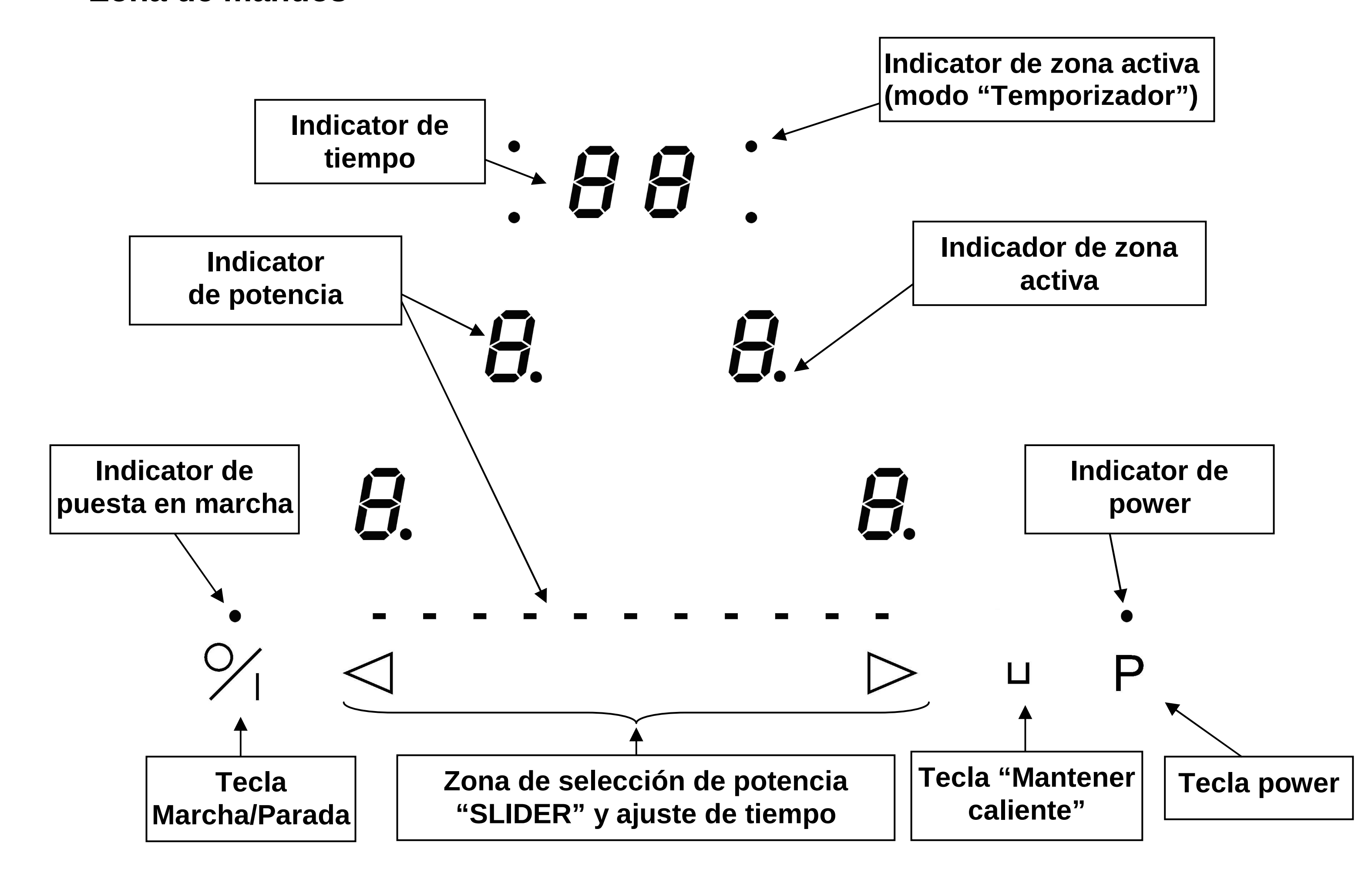
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Modelo	Potencia total	Fogón	Diámetro	Potencia nominal *	Booster *	Doble Booster*	Mínimo de detección
1767	7400 W	Izquierda Centro izquierda Centro derecho Derecho	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	110 mm 110 mm 110 mm 110 mm

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de cocción activada
1…9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Power	Activada la potencia power
ıı ıı	Doble power	Activada la potencia Doble power
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
II	Pausa	La pausa está activada
u	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42ºC
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70ºC
∩	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

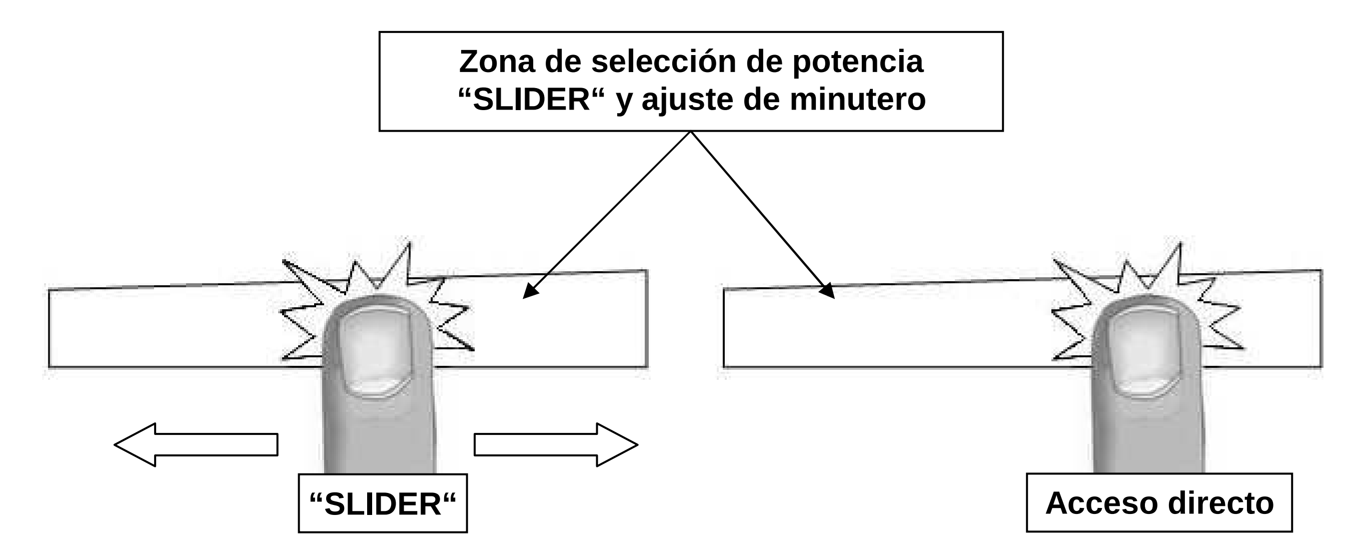
- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética…
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético…

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minutero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”.
Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Conectar	pulsar [0/I]	[0] parpadear
Apagar	pulsar [0/I]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Ajuste la potencia	deslizar en “SLIDER” hacia la derecha o la izquierda	[0] hasta [9]
Apagar	deslizar hasta [0] en “SLIDER”	[0] o [H]
	o pulsar [0]	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]
El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.
Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función power

Todas las zonas están provistas de una función power y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función power se visualiza con [P]. La función super power se visualiza parpadeando [ıı ıı] con [P].
Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar / Apagar la función power:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Conectar el power	pulsar [P]	[P]
Apagar el power	deslizar en “SLIDER”	[9] hasta [0]

- **Conectar/ desconectar super power :**

Accionamiento	Panel de control	Indicación
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Conectar power	pulsar [P]	[P]
Conectar super power	pulsar de nuevo [P]	[ıı ıı parpadea con [P]
Desconectar super power	pulsar [P]	[P]
Desconectar power	deslizar en “SLIDER”	[9] hasta [0]

Gestión de la potencia máxima:

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función power, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.
Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

Zona de cocción seleccionada	Otra zona de cocción (por ej.: cocción de nivel 9)
[P] está indicado	[9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	deslizar en "SLIDER" hasta [7]	[7]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [6]	[0 fijo] [6 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [06]	[0 parpadear] [6 fijo]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [1]	[1 parpadear] [6 fijo]
Validar de decena	pulsar [16]	[16]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] y piloto de zona encendido
Seleccionar "temporizador"	pulsar [13]	[13]
Desactivar de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[1 fijo] [0 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [10]	[1 parpadear] [0 fijo]
Desactivar de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[00 parpadear] [0 fijo]
Validar de decena	pulsar [00]	[00]

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

Ejemplo para 29 minutos :

Acción	Zona de mandos	Indicador
Activar la placa de cocción	pulsar [0/I]	[0]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[0 fijo] [9 parpadear]
Validar de unidad	pulsar [09]	[0 parpadear] [9 fijo]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [2]	[2 parpadear] [9 fijo]
Validar de decena	pulsar [29]	[29]

El piloto de control parpadea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador lo indica parpadeando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a maxima potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha de la cocción automática:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Activar la potencia total	deslizar en “SLIDER” hasta [9]	pasa de [0] a [9]
Activar la cocción automática	pulsar de nuevo [9] en “SLIDER”	[9] parpadear con [A]
Seleccionar nivel	deslizar en “SLIDER”	[9] pasa a [8] [7] …
(por ejemplo "7")	hasta [7]	[7] parpadear con [A]

- **Parada de la cocción automática:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] parpadear con [A]
Seleccionar nivel	deslizar en “SLIDER”	[1] … [9]

Función pausa

Esta función defiene todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Activar pausa	pulse simultáneamente las dos zonas traseras	[II]
Detener pausa	pulse simultáneamente las dos zonas traseras	[II] parpadear
	pulsar de nuevo una de las dos pantallas parpadeantes	La configuración previa aparecer

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minutero.
- Función de cocción automatica.
- Función « Mantener caliente ».

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [0/I].
- A continuación, pulse simultáneamente las 2 zonas de vuelta en menos de 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

Función "Mantener caliente"

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 42°C o 70°C. Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicator**
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] … [9] o [H]
Activar "Mantener caliente"	pulse una vez [⊔] para 42°C	[u]
Activar "Mantener caliente"	pulse dos veces [⊔] para 70°C	[U]
Detener "Mantener caliente"	deslizar en "SLIDER"	[0] … [9] o [H]

Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.
Cuando el recipiente se quita de la zona de cocción el conservador de calor permanece activo durante 10 minutos.
El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

Función Bridge

Esta función permite un puenteado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con las mismas funcionalidades que una zona de cocción. No se permite la función power.

Accionamiento	**Panel de control**	**Indicación**
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [0/I]	[0] o [H]
Conectar Bridge	presione las 2 áreas izquierda	[0] en la zona frente y [∩] en la zona trasero
Aumentar potencia	Deslizar en "SLIDER" [1 … 9] o [⊔]	[1] a [9] o [U]
Desconectar Bridge	presione las 2 áreas izquierda	[0] o [H]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [0/I]).

- **Bloqueo:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Mantener el dedo en « SLIDER » y pulse 3 veces el botón [P]	[L]

- **Desbloqueo:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Puesta en marcha	pulsar [0/I]	[L]
En los 5 segundos		
Desbloquear la placa	Mantener el dedo en « SLIDER » y pulse 3 veces el botón [P]	[0] o [H]

CONSEJOS DE COCCIÒN

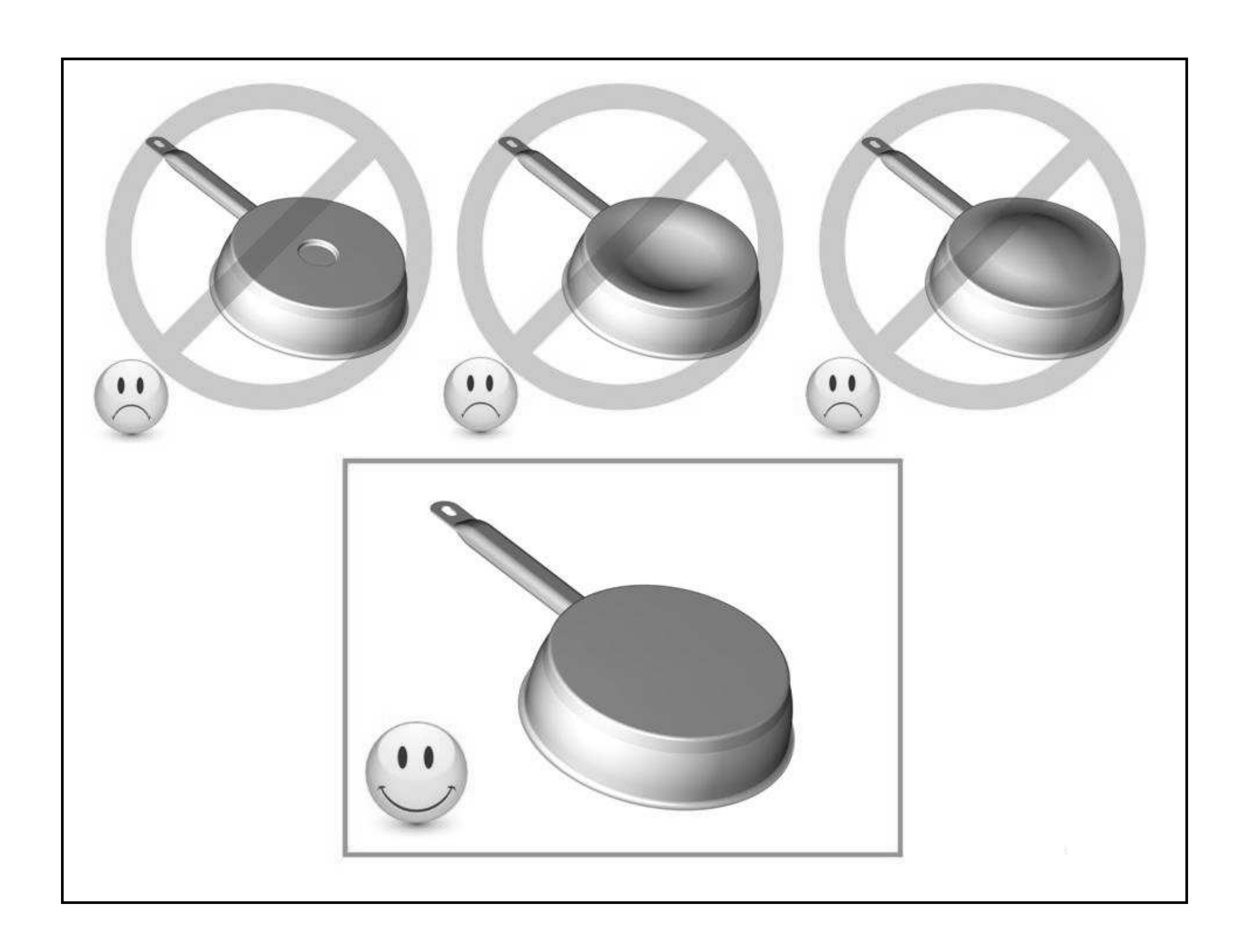
Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana
Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.
Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y [illegible]	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.
Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo…).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El símbolo [ ] o [Er03] aparece en la pantalla:

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

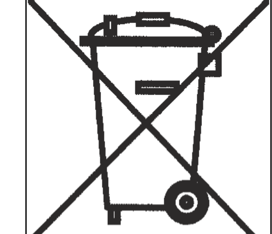
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

  - No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
  - Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

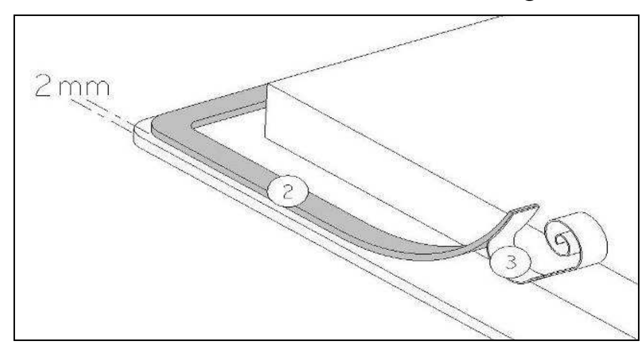


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble.
Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



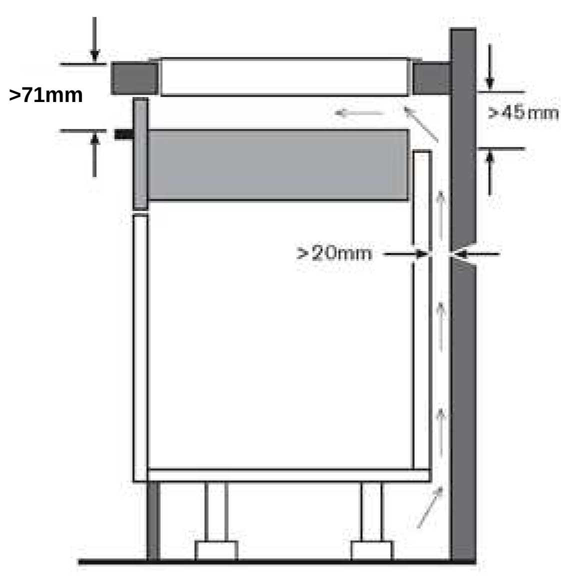
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
Type	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
1767	980 mm	350 mm	1006 mm	406 mm	8 mm	1000 mm	400 mm	4 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo**.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón



CONEXIÓN ELÉCTRICA

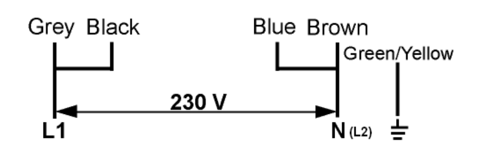
- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no esta provisto de una fiche accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija segun las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

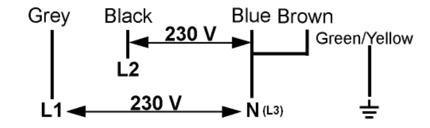
Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz
Conecte siempre la toma de tierra de protección.
Siga el esquema de conexión.
La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~1P+N 50Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Fases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6/1990





Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

17644/0